

Mini-serialul "Profilul meu"

Domeniul: Alimentație publică și turism

Calificarea profesională: Lucrător în alimentație publică și turism (la finele clasei a X-a SAM), Cofetar-patiser (la sfârșitul clasei a XI-a SAM, an de completare), Tehnician în turism și alimentație (la absolvirea clasei a XIII-a ruta progresivă)

În domeniul alimentației publice, una dintre activitățile de bază ale turismului, munca nu se mai poate desfășura numai pe bază de experiență proprie, de rutină și de intuiție, ci necesită o permanentă preocupare pentru autoperfecționare din partea lucrătorilor din restaurante, baruri, braserii, bucătării, cofetării.

Privind cu satisfacție drumul pe care l-am parcurs și urmează să-l parcurgem în sfera alimentației publice, suntem obligați să asigurăm ridicarea pe o treaptă superioară a producției culinare românești, prin servicii de înaltă calitate, întrucât și în acest fel să contribuim ca tradițiile de caldă ospitalitate ale poporului nostru, peisajul de un farmec senin, monumentele și operele de artă ce poartă pecetea spiritualității românești să poată fi valorificate în toate anotimpurile și în cele mai bune condiții.

Calitatea serviciilor din cadrul alimentației publice presupune însă, în afară de promovarea largă a bucătăriei românești pentru toate vârstele și pentru toate gusturile, o conduită exemplară din partea lucrătorilor acestui profil, ordine, disciplină, pasiune în muncă, dăruire, dragoste și devotament pentru meseria aleasă.

În alimentația publică, un rol important îl are, în afara calității meniului și a tehnicilor propriu-zise de servire, existența unei ambianțe plăcute, create prin aranjamentul spațiilor destinate acestui scop, aranjarea și ornarea meselor, promptitudinea serviciilor, politețe și amabilitate, atribute fără de care nu se poate vorbi despre o servire exemplară, despre turism competitiv, de calitate. Ținuta lucrătorului din alimentația publică, zâmbetul permanent care trebuie să-l însoțească în contactul cu turiștii înfrumusețează activitatea din alimentația publică, o ferește de oboseală, plictiseală, de îmbătrânire.

În contextul unor asemenea preocupări și tendințe, a căror concretizare practică nimeni nu o poate contesta, dacă ținem seama de micile realizări și succese de până acum, sarcini ce revin lucrătorilor din turism și alimentație publică, noi, elevii, ocupăm un loc din ce în ce mai important în viața economică și socială a școlii și, pe mai departe, a țării, parcurgând cele 3 nivele de pregătire pentru dobândirea certificatelor de competență și calificare în domeniul alimentației publice și turismului.

De-a lungul timpului, prin serviciile elevilor de la acest profil, s-a contribuit la pregătirea și servirea meselor festive, organizate în școală (de Zilele Școlii, de 8 Martie, de Crăciun, de Revelion, banchete, cu ocazia trecerii pe la noi a grupurilor organizate din țară, din Ungaria și din Franța).

Lavinia-Ioana TODOCA (X J),

Maistru instructor îndrumător, Ana MATICA



CORNURI PRESBURG

Materii prime și cantități pentru 100 bucăți:

a) **aluatul:** făină - 2,250kg, zahăr farin - 250g, gălbenușuri - 8 bucăți, ouă întregi - 2 bucăți, drojdie - 150g, lapte - 750ml, unt - 250g, sare - 25g

b) **umplutura:** nucă măcinată - 800g, zahăr - 400g, vanilie - 2 plicuri, lapte după necesitate.

Procesul tehnologic:

- se freacă untul cu făina;
- se face un gol în mijlocul făinii, unde se adaugă restul componentelor, obținându-se un aluat mai moale;
- aluatul se împarte în patru părți egale, dresându-se în formă de fitil;
- fiecare fitil se dresează în 25 părți egale;
- fiecare fitil se împarte sub formă ovală cu ajutorul merdenelei;
- se umple cu cremă de nuci obținută prin combinarea celor prevăzute în rețetă pentru umplutura;
- se rulează sub formă de cornuleț și se așează pe tavă, lăsându-se la dospit timp de 30 minute;
- se unge cu ou de două ori;
- se coace la foc bun.



Poftă bună!